

PENERAPAN PENERIS MINYAK (*SPINNER*) DI UMKM BANANA NANO-NANO (NANANO) DESA KEBON AGUNG

Nova Risdiyanto Ismail^{1*)}, Leo Hutri Wicaksono¹⁾

¹⁾ Fakultas Teknik, Universitas Widyagama Malang, Malang

*Email Korespondensi : novarislampung@yahoo.co.id

ABSTRAK

UMKM Banana Nano-nano (Nanano) berdiri pada 15 Oktober 2019, merupakan kelompok usaha yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan pemuda-pemudi di Dusun Sonosari, Kelurahan Kebonagung, Kecamatan Pakisaji, Kabupaten Malang. Anggota Nanano berjumlah 5 orang terdiri dari 2 orang ibu rumah tangga dan 3 Pemuda-pemudi. Produk yang dihasilkan UMKM Nanano adalah keripik pisang yang terbuat dari pisang raja dan dibalut dengan berbagai varian rasa yaitu, coklat, caramel, original, vanilla, dan blueberry. Dibalik potensinya yang baik, terdapat masalah yaitu pada keripik pisang tidak bisa bertahan lama atau mudah berbau, Kadar minyak hasil penggorengan pada keripik pisang masih terlalu tinggi dan pemasaran (pelabelan). Metode penyelesaiannya yaitu dengan teknologi *spinner* untuk proses penirisan dan pelabelan produk. Hasil program ini adalah mesin *spinner* dapat mengurangi kadar minyak rata-rata sebesar 5.2 gram, tampilan lebih bersih, Keripik pisang lebih tahan lama dan memungkinkan kondisi kripik lebih renyah. Selain itu dengan pelabelan produk, maka produk lebih awet dan tampilan lebih menarik.

Kata Kunci: UKM nanano, kripik pisang, *spinner*, label

PENDAHULUAN

Analisis Situasi dan kondisi eksisting

UMKM Banana Nano-nano (Nanano) berdiri pada 15 Oktober 2019, merupakan kelompok usaha yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan pemuda-pemudi di Dusun Sonosari, Kelurahan Kebonagung, Kecamatan Pakisaji, Kabupaten Malang. Anggota Nanano berjumlah 5 orang terdiri dari 2 orang ibu rumah tangga dan 3 Pemuda-pemudi.

Produk yang dihasilkan UMKM Nanano adalah keripik pisang yang terbuat dari pisang raja pisang dan dibalut dengan berbagai varian rasa yaitu, coklat, caramel, original, vanilla, dan blueberry. Dibalik potensinya yang baik [1], terkadang keripik pisang tidak bisa bertahan lama atau mudah berbau[2]. Hal itu dikarenakan kurang maksimalnya perlakuan pada saat proses penirisan [3]. Kadar minyak hasil penggorengan pada keripik pisang masih terlalu tinggi dikarenakan tebalnya keripik pisang serta banyaknya keripik pisang yang ditiriskan secara bersamaan. Penirisan yang maksimal membutuhkan waktu yang lumayan lama. Dari sini timbullah ide untuk menciptakan alat agar keripik pisang ini tahan lama, yaitu dengan mesin peniris minyak pada keripik pisang.

Modal usaha UMKM Nanano berasal dari anggota kelompok, begitu pula modal peralatan seperti kompor, kuai, spatula, wadah, peniris, pisau, dan sealer. UMKM Nanano didirikan agar ibu-ibu rumah tangga disekitar tempat produksi memiliki kegiatan sekaligus mendapatkan uang tambahan untuk kehidupan sehari-hari.

Pemasaran selama ini masih konvensional, melalui outlet di tempat produksi, kantin Rumah Sakit Ben Mari, outlet Warung Bu Ning, serta jaringan relasi seperti tetangga, kerabat, dan perkantoran. Selain itu, produk juga belum diberikan label, sehingga pemasaran belum dapat maksimal [4] dan menarik konsumen [5].



Gambar 1. Rumah Produksi dan Produk

Permasalahan

Dari gambar 2, terlihat proses produksi dan diskusi oleh anggota kelompok Nanano untuk mengidentifikasi permasalahan teknologi produksi. Adapun prioritas pelaksanaan program untuk yang dibutuhkan adalah teknologi proses produksi yang dibutuhkan adalah *Spinner* (Peniris Minyak) dan pelabelan produk.



Gambar 2. Produksi Kripik Pisang

Tujuan

Tujuan dari pengabdian ini, sebagai berikut:

1. Memberikan teknologi proses produksi yaitu mesin *Spinner* (Peniris Minyak).
2. Pelabelan produk

METODE PELAKSANAAN

Solusi yang di Tawarkan

Solusi yang di tawarkan untuk meningkatkan kualitas produksi kripik yaitu:

- a. Pisang dengan membuat dan memberikan bantuan 1 unit mesin *spinner* (peniris minyak) dari program ini. Program ini di harapkan dapat menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh pengrajin kripik pisang di desa kebon agung. Sehingga produksi kripik dapat ditingkatkan menjadi produk kripik yang lebih kering dan renyah.
- b. Pelabelan produk

Tahapan penyelesaian masalah

Adapun tahapan pelaksanaan program, sebagai berikut:

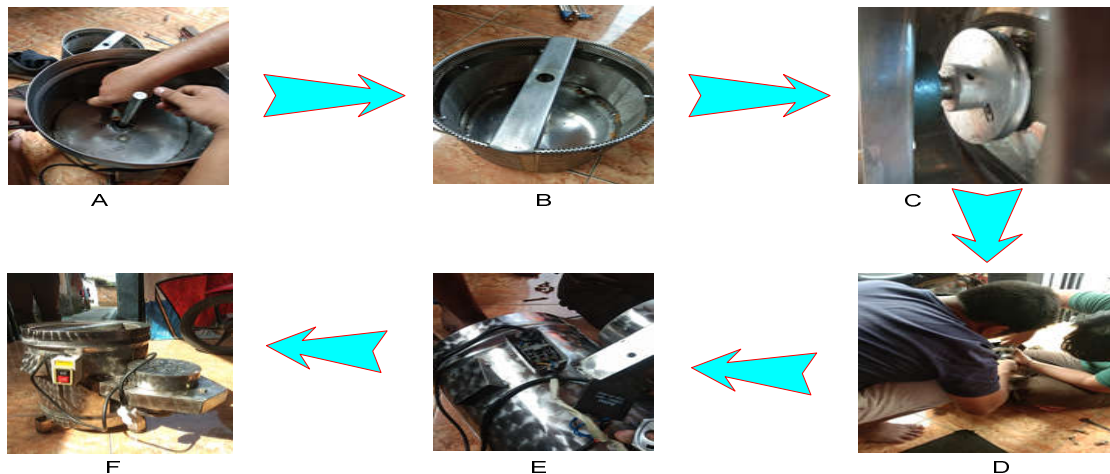
1. Pembuatan Mesin *Spinner*.
2. Pengukuran kinerja mesin *spinner*.
3. Pelatihan penggunaan mesin *spinner*.
4. Mendisain pelabelan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Mesin *Spinner*

Proses pembuatan mesin *spinner* sebagai berikut:

- Pembuatan drum luar, dudukan poros dan dudukan motor
- Pembuatan saringan dan dudukan poros pada saringan.
- Pembuatan dan pemasangan dudukan puli
- Pemasangan motor
- Pemasangan instalasi lisrik
- Spinner*



Gambar 3. Proses pembuatan *spinner*

Pengukuran kinerja mesin *spinner*

Pada proses pengukuran kinerja lebih banyak di lakukan pada proses penirisan. Dari hasil penirisan terdapat perbedaan yang signifikan, dimana menggunakan *spinner* dapat menurunkan minyak rata-rata 5.2 gram dan menggunakan manual (serok berlubang) dapat menurunkan rata-rata 2.3 gram. Menggunakan mesin *spinner*, maka kadar minyak dapat di kurangi, tampilan keripik pisang lebih bersih, Keripik pisang yang dihasilkan menjadi lebih tahan lama karena tidak lembek dan tidak mudah berjamur, dan memungkinkan kondisi kripik lebih renyah. Berikut data hasil penirisan sebagai berikut:

Tabel 1. Tabel hasil pengukuran kinerja *spinner*

No	<i>Spinner</i>			Manual		
	m.a (gram)	m.s.s. (gram)	Beda (m.a - m.s.s) (gram)	m.a (gram)	m.m (gram)	Beda (m.a - m.a) (gram)
1	320	315	5	319	317	2
2	317	313	4	321	319	2
3	334	328	6	331	329	2
4	331	326	5	325	323	2
5	328	323	5	323	320	3
6	319	313	6	323	321	2
7	308	303	5	316	314	2
8	297	292	5	287	285	2
9	303	298	5	323	320	3
10	306	300	6	327	324	3
Jumlah	3163	3111	52	3195	3172	23
Rata-rata	316.3	311.1	5.2	319.5	317.2	2.3

Pelatihan penggunaan mesin *spinner*

Pelatihan di lakukan pada tanggal 29 Oktober 2020. Pelatihan di hadiri oleh para pemuda-pemudi dan ibu rumah tangga yang menjadi anggota UMKM. Berikut gambar pelatihan dan penirisan *spinner*.



Gambar 4. Pelatihan dan pengukuran kinerja *spinner*

Pelabelan produk

Dari masalah yang di hadapi diantaranya adalah pelabelan produk. Pelabelan produk di harapkan produk lebih awet dan tampilan lebih menarik. Berikut hasil pelabelannya:



Gambar 5. Pelabelan produk kripik pisang

KESIMPULAN

Dari program ini dapat di simpulkan:

1. Mesin *spinner* dapat mengurangi kadar minyak rata-rata sebesar 5.2 gram, tampilan lebih bersih, Kripik pisang lebih tahan lama dan memungkinkan kondisi kripik lebih renyah.
2. Dengan pelabelan produk, maka produk lebih awet dan tampilan lebih menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Di ucapkan terimakasih kepada Universitas Widyagama Malang yang telah mendanai Program Pengabdian Masyarakat ini,

REFERENSI

- [1] Moh. Mufti, Edi Santoso, M. Sahrul Maulana., 2020. Penyuluhan Mesin Peniris Minyak Keripik Pisang. *SHARE (Journal of Service Learning)*, Vol. 6, No. 2, Agustus 2020, 76-80.
- [2] Hesti Istiqlaliyah., 2014. Perencanaan mesin peniris minyak pada keripik nangka dengan kapasitas 2,5 Kg/Menit. *Nusantara of Engineering/Vol. 2/ No. 1/ISSN: 2355-6684*.
- [3] Hamimi, Tamrin, Sri Setyani., 2011. Uji kinerja mesin peniris minyak goreng pada pengolahan keripik. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 16, No.1, Maret 2011*.
- [4] Mohammad Liwa Irrubai. (2015). Strategi labeling, packaging dan marketing produk hasil industri rumah tangga di Kelurahan Monjok Kecamatan Selaparang Kota Mataram Nusa Tenggara Barat. *Society, Jurnal Jurusan Pendidikan IPS Ekonomi*. Edisi xiii, Hal. 15 – 30.
- [5] Sukrianti Mukhtar dan Muhammad Nurif, (2015). Peranan packaging dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora* 8(2):181

